Always there to help you
始终如一地为您提供帮助

Register your product and get support at
请登录以下网址并得到相应的帮助
www.philips.com/welcome

HR2162
HR2163
HR2165
HR2166



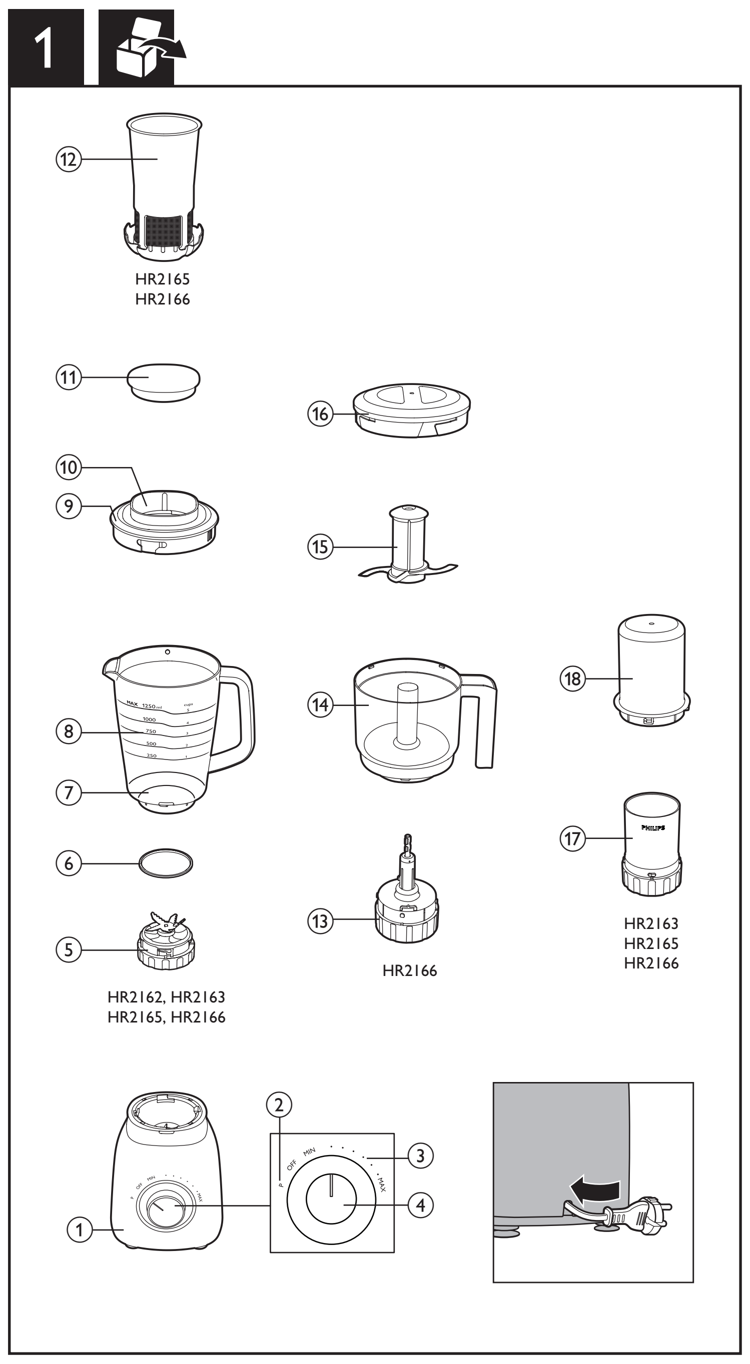
EN	User manual	TH	คู่มือผู้ใช้
ES	Manual del usuario	VI	Hướng dẫn sử dụng
FR	Mode d'emploi	ZH-S	用户手册
IN	Buku Petunjuk Pengguna	ZH-T	使用手冊
KO	사용 설명서	AR	دليل المستخدم
MS-MY	Manual pengguna	FA	راهنمای کاربر
PT	Manual do utilizador		

PHILIPS

Specifications are subject to change without notice
技术规格如有变更，恕不另行通知

4240 002 01021

1



English

① Motor unit with control knob
② Pulse setting
③ Speed settings
④ Control knob

Plastic blender (HR2162/HR2163/HR2165/HR2166 only)

⑤ Plastic blender blade unit
⑥ Sealing ring
⑦ Plastic blender jar
⑧ Level indication
⑨ Lid of plastic blender jar
⑩ Opening in lid
⑪ Small covering lid
⑫ **Filter (HR2165/HR2166 only)**

Chopper (HR2166 only)

⑬ Coupling unit
⑭ Chopper bowl
⑮ Chopper blade unit
⑯ Chopper lid

Mill (HR2163/HR2165/HR2166 only)

⑰ Metal mill with blade unit
⑱ Mill cover

Español

① Unidad motora con rueda de control
② Posición Pulse
③ Selector de velocidad
④ Rueda de control

Batidora de plástico (solo en modelos HR2162/HR2163/HR2165/HR2166)

⑤ Unidad de cuchillas de la batidora de plástico
⑥ Junta
⑦ Jarra de plástico de la batidora
⑧ Indicación de nivel
⑨ Tapa de la jarra de plástico de la batidora
⑩ Abertura de la tapa
⑪ Tapa pequeña
⑫ **Filtro (solo en modelos HR2165/HR2166)**

Picadora (solo en el modelo HR2166)

⑬ Unidad de acoplamiento
⑭ Recipiente de la picadora
⑮ Unidad de cuchillas de la picadora
⑯ Tapa de la picadora

Molinillo (solo en modelos HR2163/HR2165/HR2166)

⑰ Molinillo de metal con unidad de cuchillas
⑱ Cubierta del molinillo

Français

① Bloc moteur avec bouton de commande
② Position Pulse
③ Réglages de vitesse
④ Bouton de commande

Bol mélangeur en plastique (HR2162/HR2163/HR2165/HR2166 uniquement)

⑤ Ensemble lames du bol mélangeur en plastique
⑥ Bague d'étanchéité
⑦ Blender en plastique
⑧ Indication du niveau
⑨ Couvercle du blender en plastique
⑩ Ouverture à couvercle
⑪ Petit couvercle
⑫ **Filtre (HR2165/HR2166 uniquement)**

Hachoir (HR2166 uniquement)

⑬ Unité d'assemblage
⑭ Bol du hachoir
⑮ Ensemble lames du hachoir
⑯ Couvercle du hachoir

Moulin (HR2163/HR2165/HR2166 uniquement)

⑰ Moulin métallique avec ensemble lames
⑱ Couvercle du moulin

Indonesia

① Unit motor unit dengan kenop kontrol
② Setelan pulsa
③ Setelan kecepatan
④ Kenop kontrol

Blender plastik (HR2162/HR2163/HR2165/HR2166 saja)

⑤ Unit pisau blender plastik
⑥ Gelang penyegel
⑦ Tabung blender plastik
⑧ Indikator ukuran
⑨ Tutup tabung blender plastik
⑩ Lubang pada tutup
⑪ Tutup penutup kecil
⑫ **Filter (HR2165/HR2166 saja)**

Perajang (HR2166 saja)

⑬ Unit sambungan
⑭ Mangkuk perajang
⑮ Unit pisau perajang
⑯ Tutup pencacah

Gilingan (HR2163/HR2165/HR2166 saja)

⑰ Gilingan logam dengan unit pisau
⑱ Penutup gilingan

한국어

① 속도 조절기가 있는 본체
② 순간작동 설정
③ 속도 설정
④ 속도 조절기

플라스틱 블렌더(HR2162/HR2163/HR2165/HR2166 모델만 해당)

⑤ 플라스틱 블렌더 칼날
⑥ 봉합 링
⑦ 플라스틱 블렌더용기
⑧ 용량 표시
⑨ 플라스틱 블렌더 용기 뚜껑
⑩ 덮개 구멍
⑪ 소형 뚜껑 덮개
⑫ **필터(HR2165/HR2166 모델만 해당)**

다지기(HR2166 모델만 해당)

⑬ 결합부
⑭ 다지기 용기
⑮ 다지기 칼날부
⑯ 다지기 뚜껑

분쇄기(HR2163/HR2165/HR2166 모델만 해당)

⑰ 칼날부를 장착한 메탈 분쇄기
⑱ 분쇄기 덮개

Bahasa Melayu

① Unit motor dengan tombol kawalan
② Seting denyutan
③ Seting kelajuan
④ Tombol kawalan

Pengisar plastik (HR2162/HR2163/HR2165/HR2166 sahaja)

⑤ Unit pisau pengisar plastik
⑥ Gegelang kedap
⑦ Balang pengisar plastik
⑧ Penunjuk paras
⑨ Tudung balang pengisar plastik
⑩ Lubang pada tudung
⑪ Tudung penutup kecil
⑫ **Penapis (HR2165/HR2166 sahaja)**

Pencincang (HR2166 sahaja)

⑬ Unit gandingan
⑭ Mangkuk pencincang
⑮ Unit pisau pencincang
⑯ Tudung pencincang

Pengisar kering (HR2163/HR2165/HR2166 sahaja)

⑰ Pengisar kering logam dengan unit bilah
⑱ Tudung pengisar kering

Português

① Motor com botão de controlo
② Função "Pulse"
③ Níveis de velocidade
④ Botão de controlo

Liquidificadora em plástico (apenas HR2162/HR2163/HR2165/HR2166)

⑤ Lâminas da liquidificadora em plástico
⑥ Anel vedante
⑦ Copo misturador plástico
⑧ Indicação de nível
⑨ Tampa do copo misturador plástico
⑩ Abertura na tampa
⑪ Tampa pequena
⑫ **Filtro (apenas HR2165/HR2166)**

Picadora (apenas HR2166)

⑬ Encaixe
⑭ Taça para picar
⑮ Lâminas picadoras
⑯ Tampa da picadora

Moinho (apenas HR2163/HR2165/HR2166)

⑰ Moinho em metal com lâminas
⑱ Tampa do moinho

ภาษาไทย

① แท่นมอเตอร์แบบมีปุ่มควบคุมการทำงาน
② ปุ่ม Pulse
③ การตั้งระดับความเร็ว
④ ปุ่มควบคุม

โถปั่นพลาสติก (เฉพาะรุ่น HR2162/HR2163/HR2165/HR2166)

⑤ ชุดใบมีดโถปั่นพลาสติก
⑥ ห่วงยางกันรั่วซึม
⑦ โถปั่นพลาสติก
⑧ ขีดแสดงระดับ
⑨ ฝาปิดโถปั่นพลาสติก
⑩ ช่องเติมบนฝาปิด
⑪ ฝาครอบขนาดเล็ก
⑫ **แผ่นกรอง (เฉพาะรุ่น HR2165/HR2166)**

เครื่องบดสับ (HR2166 เท่านั้น)

⑬ ชุดอุปกรณ์สำหรับเชื่อมต่อ (Coupling unit)
⑭ โถบดสับ
⑮ ชุดใบมีดโถสับ
⑯ ฝาปิดโถบดสับ

โถบด (เฉพาะรุ่น HR2163/HR2165/HR2166)

⑰ โถบดโลหะพร้อมชุดใบมีด
⑱ ฝาครอบโถบด

Tiếng Việt

① Bộ phận mô-tơ có núm điều chỉnh
② Cài đặt nhồi
③ Cài đặt tốc độ
④ Núm điều chỉnh

Máy xay bằng nhựa (chỉ có ở kiểu HR2162/HR2163/HR2165/HR2166)

⑤ Bộ lưỡi cắt của máy xay bằng nhựa
⑥ Vòng đệm
⑦ Bình máy xay bằng nhựa
⑧ Chỉ báo mức
⑨ Nắp của bình máy xay bằng nhựa
⑩ Lỗ trên nắp
⑪ Nắp đậy nhỏ
⑫ **Bộ lọc (chỉ có ở kiểu HR2165/HR2166)**

Máy xay thịt (chỉ có ở kiểu HR2166)

⑬ Bộ nối
⑭ Cối xay thịt
⑮ Bộ lưỡi cắt của máy xay
⑯ Nắp máy xay

Cối nghiền (chỉ có ở kiểu HR2163/HR2165/HR2166)

⑰ Cối nghiền bằng kim loại có bộ lưỡi cắt
⑱ Nắp cối nghiền

简体中文

① 带控制旋钮的马达装置
② 脉冲设置
③ 可调速度装置
④ 控制钮

塑料搅拌杯（仅限于 HR2162/HR2163/HR2165/HR2166）

⑤ 塑料搅拌杯刀片组件
⑥ 密封圈
⑦ 塑料搅拌杯
⑧ 水位标记
⑨ 塑料搅拌杯盖
⑩ 搅拌杯上盖设加料口
⑪ 小遮蔽盖
⑫ **过滤网（仅限于 HR2165/HR2166）**

切碎器（仅限于 HR2166）

⑬ 耦合装置
⑭ 切碎器加工杯
⑮ 切碎器刀片组件
⑯ 切碎器盖

碾磨器（仅限于 HR2163/ HR2165/ HR2166）

⑰ 带刀片组件的金属研磨器
⑱ 研磨器盖

繁體中文

① 馬達座 (附控制鈕)
② 瞬間開關
③ 速度設定
④ 控制旋鈕

塑膠果汁機 (僅限 HR2162/HR2163/HR2165/HR2166)

⑤ 塑膠果汁機刀組
⑥ 密封環
⑦ 塑膠果汁壺
⑧ 刻度標示
⑨ 塑膠果汁壺蓋
⑩ 蓋子開口
⑪ 小塞孔蓋
⑫ **濾網 (僅限 HR2165/HR2166)**

切碎機 (僅限 HR2166)

⑬ 組合座
⑭ 切碎機攪拌槽
⑮ 切碎機刀組
⑯ 切碎機蓋

研磨機 (僅限 HR2163/HR2165/HR2166)

⑰ 配備刀組的金屬研磨機
⑱ 研磨機蓋

الإنجليزية

① وحدة المحرك ومقبض التحكم
② الإعداد النبضي
③ إعدادات السرعة
④ مقبض التحكم

الخلاط البلاستيكي (/HR2162/HR2163 HR2165/HR2166 فقط)

⑤ وحدة شفرة الخلاط البلاستيكية
⑥ حلقة منع التسرب
⑦ دورق الخلاط البلاستيكي
⑧ مؤشر المستوى
⑨ غطاء دورق الخلاط البلاستيكي
⑩ فتحة في الغطاء
⑪ الغطاء الصغير
⑫ **الفلتر (HR2165/HR2166 فقط)**

الفرامة (HR2166 فقط)

⑬ الوحدة المرفقة
⑭ وعاء الفرامة
⑮ وحدة شفرة الفرامة
⑯ غطاء الفرامة

المطحنة (HR2163/HR2165/HR2166 فقط)

⑰ مطحنة معدنية مع وحدة الشفرة
⑱ غطاء المطحنة

فارسی

① محفظه موتور با پیچ کنترل
② تنظیم پالس
③ تنظیمات سرعت
④ پیچ کنترل

مخلوط کن پلاستیکی (فقط در /HR2162/HR2163 (HR2165/HR2166

⑤ تیغه مخلوط کن و مخزن پلاستیکی
⑥ حلقه واشر
⑦ مخزن پلاستیکی مخلوط کن
⑧ نشانگر سطح
⑨ درب مخزن پلاستیکی مخلوط کن
⑩ حفره باز روی درب
⑪ پیمانه کوچک اندازه‌گیری
⑫ **فیلتر (فقط در HR2165/HR2166)**

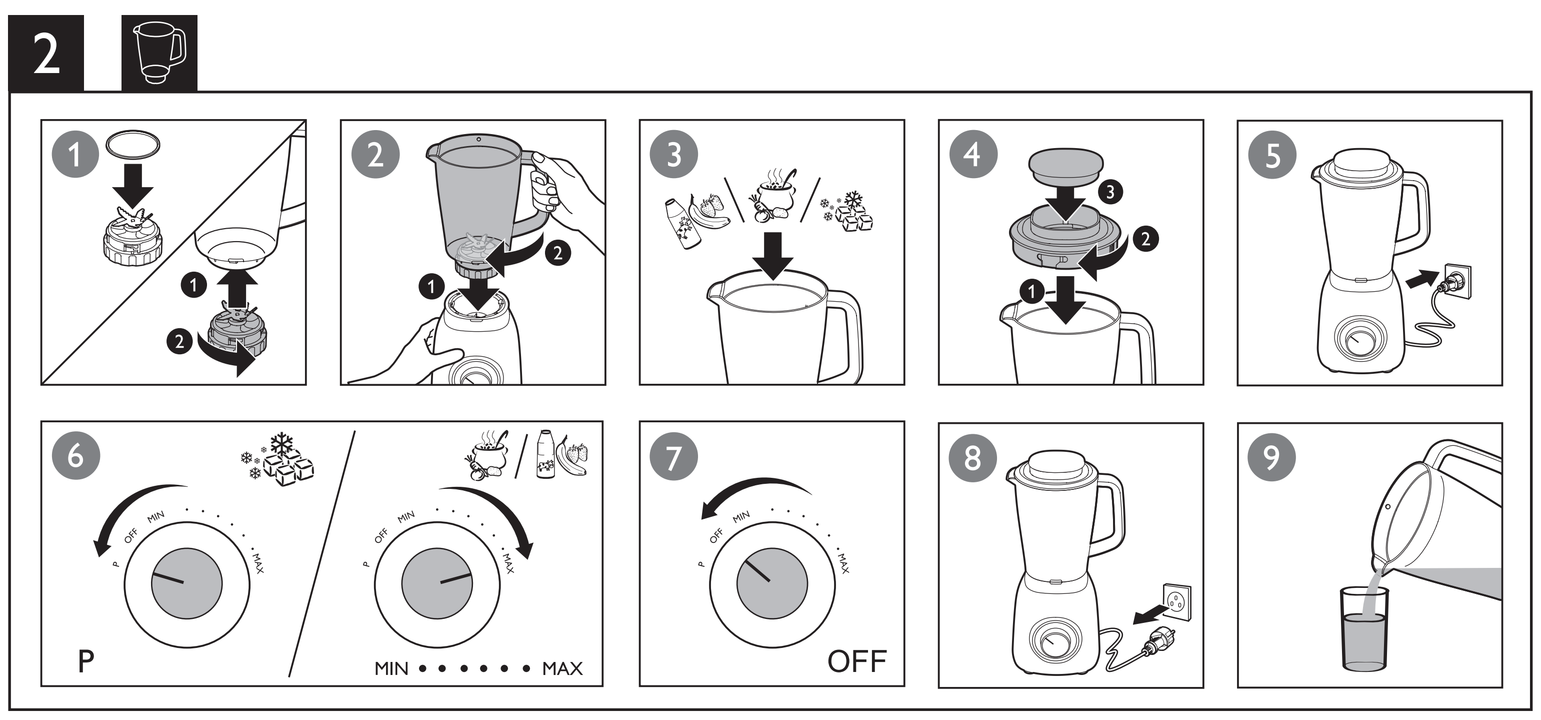
خرد کن (فقط در HR2166)

⑬ جفت ساز
⑭ ظرف خردکن
⑮ مجموعه تیغه خردکن
⑯ درب خردکن

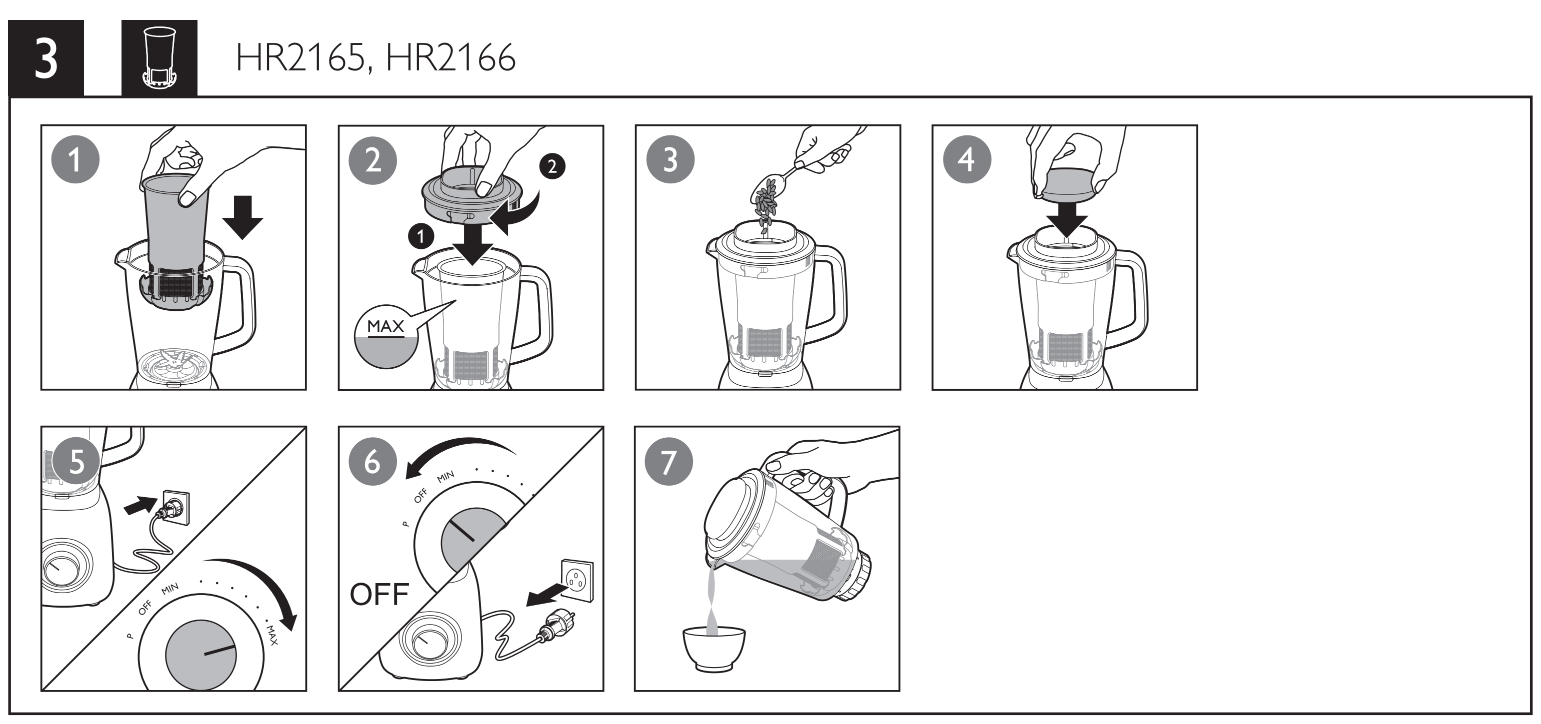
آسیاب (فقط در HR2163/HR2165/HR2166)

⑰ آسیاب فلزی با تیغه
⑱ درپوش آسیاب

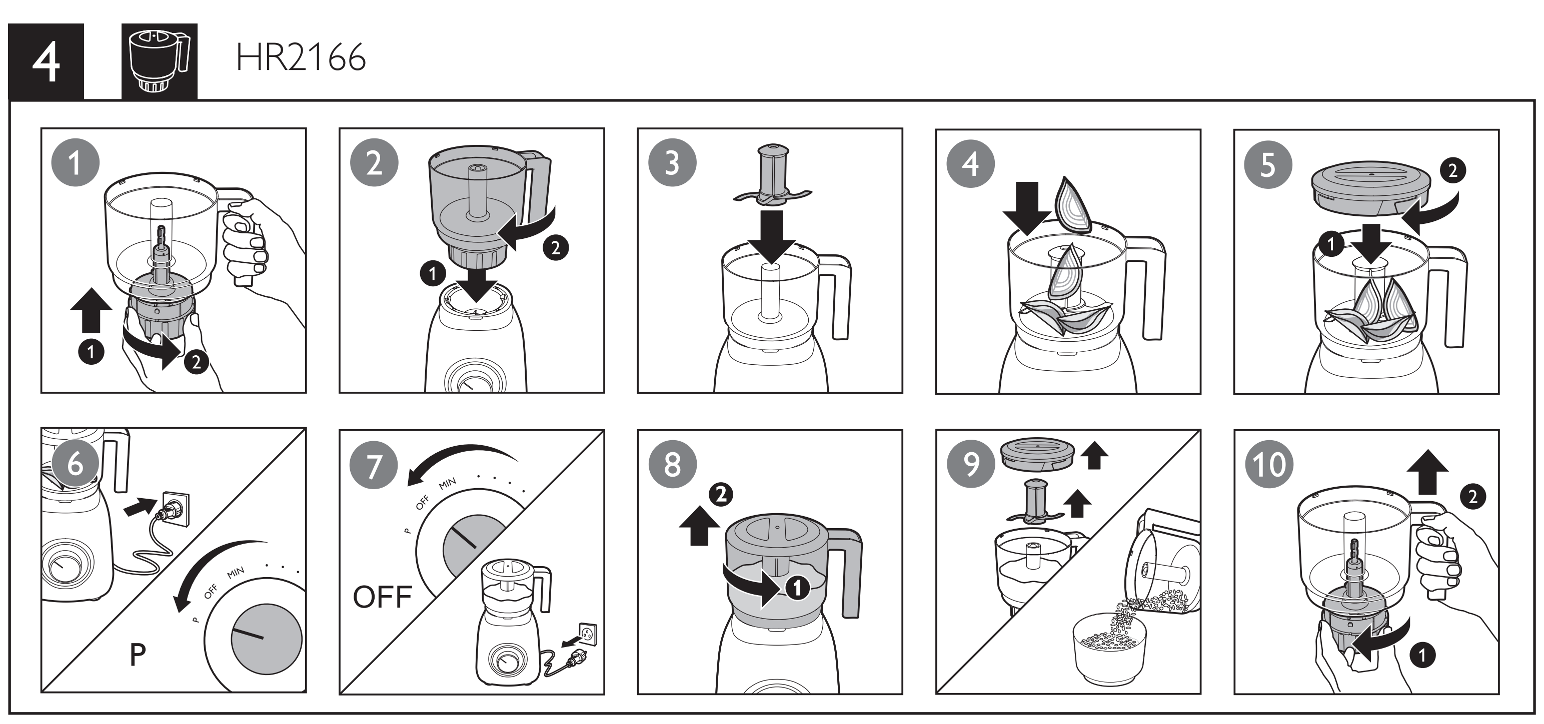
2



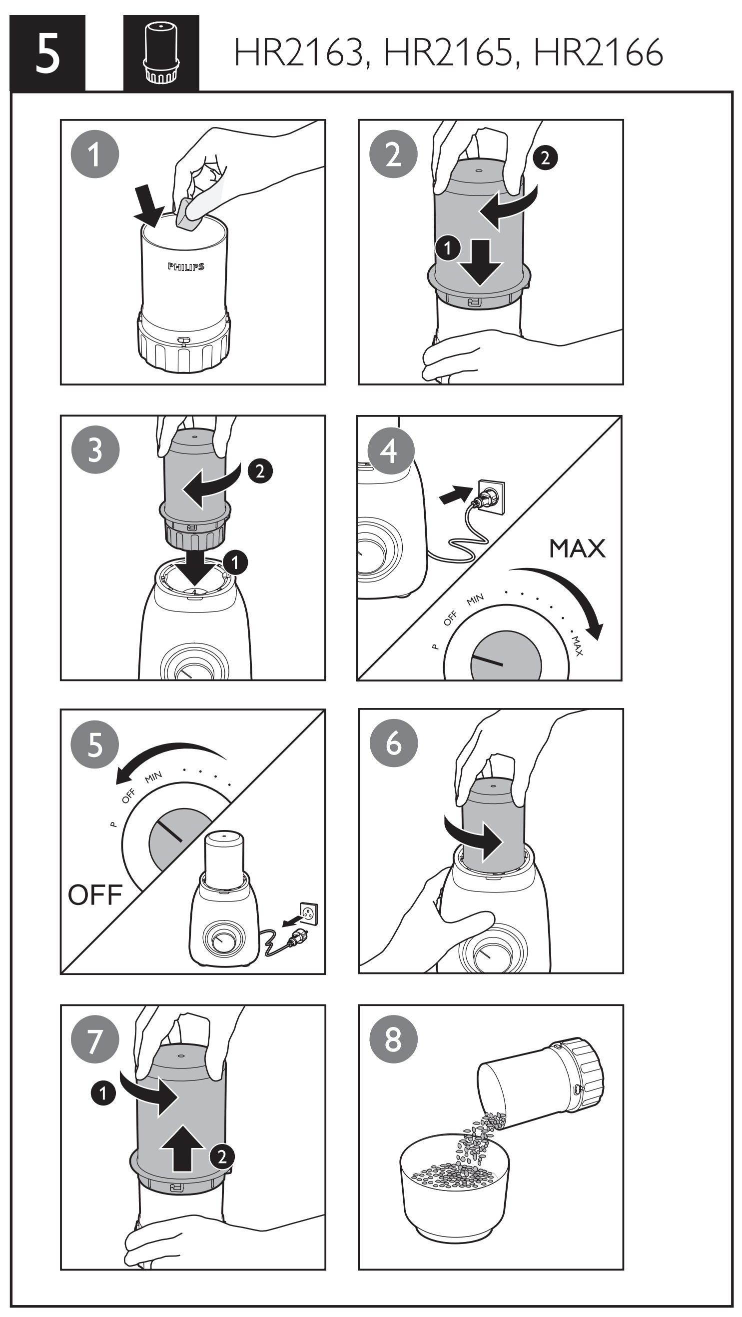
3 HR2165, HR2166



4 HR2166



5 HR2163, HR2165, HR2166



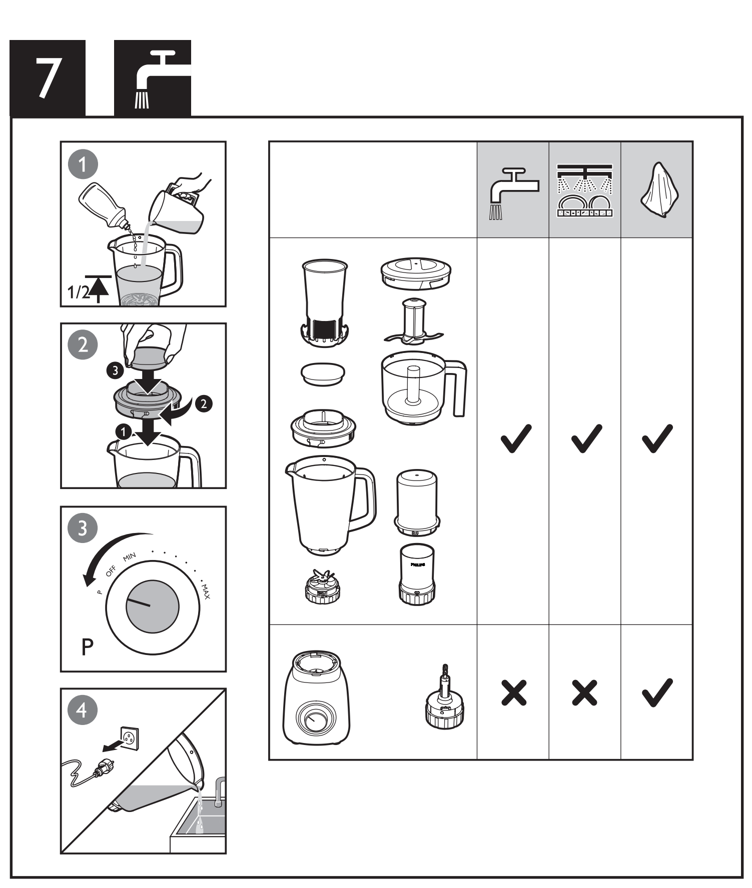
6

		Kg (MAX)		
		1500 ml	**MAX**	60 - 90 sec.
		1500 ml	**MAX**	60 - 90 sec.
		1000 ml	**MAX**	60 - 120 sec.
		1000 ml	**MAX**	25 sec.
		1500 ml	**MAX**	30 - 60 sec.
		6 x	**P**	10 x **P** - 12 x **P**
		300 g	**P**	8 x **P** - 10 x **P**
		300 g	**MAX**	10 sec.
		200 g	**MAX**	30 sec.
	PARMESAN	200 g	**MAX**	30 sec.
		150 g	**MAX**	45 sec.
		80 g	**MAX**	30 sec.
		70 g	**MAX**	30 sec.
		70 g	**MAX**	30 sec.
		100 g	**MAX**	20 sec.
		20-40 g	**MAX**	10 sec.
	+	225g + 625ml	**MAX**	60 sec.
	Sesame ① +	150g + 625ml	**MAX**	60 sec.



EN	Sesame
IN	Wijen
KO	참깨
MS-MY	Bijan
TH	เมล็ดงา
VI	Mè
ZH-CN	芝麻
ZH-TW	芝麻

7



8 ?

常见问题

如果产品不能工作或无法正常工作，请先检查下面的列表或访问飞利浦网站
www.philips.com/welcome。如果该列表中或网站上未提及您遇到的问题，则产品可能存在瑕疵。在此情况下，建议您将产品送往经销商处或经授权的飞利浦服务中心。

问题	回答
产品不能工作	本产品配有过热保护装置。如果产品过热，过热保护装置便会自动切断其电源。 拔下产品的电源插头，让产品冷却 30 分钟。然后将电源插头重新插回插座并按相应按钮确定产品是否还在工作。
我能用洗碗机清洗所有可拆卸部件吗?	可以，马达装置以及切碎器的耦合装置（仅限于特定型号）除外。
搅拌杯中可否灌入沸腾的热液体?	不能，须待热液体冷却至 80°C/175°F，以避免损坏搅拌杯。
在加工期间，马达为什么会发出异味?	在最初的几次使用中，新产品会散发出异味或者冒烟，都是很常见的。使用几次之后就不会出现这种现象了。产品使用时间过长也会散发出异味或冒烟。此时必须将控制钮设定为 0，让产品冷却 60 分钟。

English

Before first use

Thoroughly clean the parts that will come in contact with food before you use the appliance for the first time (see chapter "Cleaning").

Note
- Do not exceed the maximum quantities and processing times indicated in Fig.6
- Do not operate the appliance for more than 60 seconds at a time when processing heavy loads and let it cool down to room temperature for next operation.

Blender (Fig 2)

The blender is intended for:
- Blending fluids, e.g. dairy products, sauces, fruit juices, soups, mixed drinks, shakes.
- Mixing soft ingredients, e.g. pancake batter or mayonnaise.
- Pureeing cooked ingredients, e.g. for making baby food.

Note
- Never overfill the blender jar above the maximum level indication (1.5litres) to avoid spillage.

Tip
- To process ingredients very briefly, turn the control knob to the pulse setting (**PULSE**) several times.
- Never use the pulse setting longer than a few seconds at a time.

Filter (HR2165/HR2166 only) (Fig 3)

You can use the filter to obtain extra fine blended soymilk, fresh fruit juices, sauces or cocktails. Seeds/pulp/skin are retained in the filter.

Note
- Do not exceed the maximum level indicated on the filter.
- Do not use the filter to process hot ingredients.

Tip
- Soak the soybean for 4 hours or more to get optimum results.

Chopper (HR2166 only) (Fig 4)

You can use the chopper to chop ingredients such as onions, meat, herbs, vegetables, fruit, chocolate, firm cheese, baby food and nuts.

Note:
- Do not use the chopper to mix liquids. Use the blender for this purpose.
- Do not exceed the maximum level indicated on the chopper.
- Never fill the chopper with hot ingredients.

Mill (HR2163/HR2165/HR2166 only) (Fig 5)

You can use the mill to grind and chop ingredients such as coffee beans, peppercorns, sesame seeds, rice, wheat, coconut flesh, nuts (shelled), dried soy beans, dried peas, cheese, breadcrumbs, etc.

Note
- The mill is not suitable for chopping very hard ingredients like nutmeg and ice cubes.
- Do not use the mill to process liquids such as fruit juice.
- Do not process ingredients more than the mill jar's height.
- Never fill the mill with hot ingredients.

Cleaning (Fig 7)

Easily cleaning the blender jar: Follow the steps: 1 2 3 4.

Note: Make sure to turn the control knob to the pulse setting (**PULSE**) a few times.

Baby food recipe

Ingredients	Quantity	Speed	Time
Cooked potatoes	200 g	MAX	25 sec
Cooked chicken	200 g		
Cooked french beans	200 g		
Milk	360 ml		

Note
- Always let the appliance cool down to room temperature after each batch you process.

Español

Antes de utilizarla por primera vez

Lave bien las piezas que vayan a estar en contacto con los alimentos antes de usar el aparato por primera vez (consulte la sección "Limpieza").

Nota
- No supere los valores máximos para las cantidades y los tiempos de procesamiento que se indican en Fig. 6.
- No utilice el aparato durante más de 60 segundos seguidos cuando procese cantidades grandes y deje que se enfríe a temperatura ambiente antes de volver a utilizarlo.

Batidora (Fig. 2)

La batidora está diseñada para:
- Batir líquidos, por ejemplo: productos lácteos, salsas, zumos de fruta, sopas, mezclar bebidas, batidos.
- Mezclar ingredientes blandos, por ejemplo, masa para tortitas o mayonesa.
- Hacer puré de ingredientes cocidos, por ejemplo: comida para bebés.

Nota
- No exceda el nivel máximo indicado en la jarra de la batidora (1,5 litros) para evitar que se derrame el contenido.

Consejo
- Si desea procesar los ingredientes durante muy poco tiempo, gire la rueda de control hasta la posición Pulse (**PULSE**) varias veces.
- No utilice nunca la posición Pulse durante más de unos pocos segundos seguidos.

Filtro (solo en modelos HR2165/HR2166) (Fig. 3)

Puede utilizar el filtro para obtener leche de soja, zumos de fruta natural, salsas o cócteles muy batidos. Las pepitas, la pulpa y la piel se quedan en el filtro.

Nota
- No exceda el nivel máximo indicado en el filtro.
- No utilice el filtro para procesar ingredientes calientes.

Consejo
- Deje la soja en remojo durante 4 horas para conseguir unos resultados óptimos.

Picadora (solo en el modelo HR2166) (Fig. 4)

Puede utilizar la picadora para picar ingredientes como cebollas, carne, hierbas, verduras, fruta, chocolate, queso curado, papillas y frutos secos.

Nota
- No utilice la picadora para mezclar líquidos. Utilice la batidora para este fin.
- No exceda el nivel máximo indicado en la picadora.
- Nunca llene la picadora con ingredientes calientes.

Molinillo (en modelos HR2163/HR2165/HR2166) (Fig. 5)

Puede utilizar el molinillo para moler y picar ingredientes como granos de café o de pimienta, semillas de sésamo, arroz, trigo, pulpa de coco, frutos secos (pelados), granos de soja secos, guisantes secos, queso, miga de pan, etc.

Nota
- El triturador de alimentos no es adecuado para picar ingredientes muy duros tales como nuez moscada y cubitos de hielo.
- No utilice el molinillo para procesar líquidos como zumos de fruta.
- No procese una cantidad de ingredientes que supere la altura de la jarra del molinillo.
- Nunca llene el molinillo con ingredientes calientes.

Limpieza (Fig. 7)

Para limpiar la jarra de la batidora de forma sencilla, siga los pasos 1, 2, 3 y 4.

Nota: Asegúrese de girar la rueda de control hasta la posición Pulse (**PULSE**) varias veces.

Receta de comida para bebés

Ingredientes	Cantidad	Velocidad	Tiempo
Patatas cocinadas	200 g	MAX	25 segundos
Pollo cocido	200 g		
Judías verdes cocidas	200 g		
Leche	360 ml		

Nota
- Deje siempre que el aparato se enfríe a temperatura ambiente después de procesar cada lote.

Français

Avant la première utilisation

Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement toutes les pièces en contact avec des aliments (voir le chapitre « Nettoyage »).

Remarque
- Ne dépassez pas les quantités et les temps de préparation maximaux indiqués dans le tableau de la figure 6.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de 60 secondes sans interruption lorsque vous traitez de grosses quantités et laissez-le refroidir à température ambiante avant de continuer.

Blender (fig. 2)

Le blender est destiné à :
- mélanger des ingrédients liquides, tels que des produits laitiers, sauces, jus de fruits, soupes, cocktails et milk-shakes ;
- mixer des préparations à consistance molle, telles que de la pâte à crêpes ou de la mayonnaise.
- réduire en purée des aliments cuits, pour préparer des repas pour bébés par exemple.

Remarque
- Ne remplissez jamais le bol mélangeur au-delà du niveau maximal indiqué (1,5 litre) afin d'éviter tout risque d'éclaboussure.

Conseil
- Pour mixer des ingrédients très brièvement, réglez le bouton de commande sur la position (**PULSE**) à plusieurs reprises.
- N'utilisez jamais la fonction Pulse pendant plus de quelques secondes.

Filtre (HR2165/HR2166 uniquement) (fig. 3)

Vous pouvez utiliser le filtre pour préparer des laits de soja, des jus de fruits frais, des sauces ou des cocktails plus onctueux. Des pépins/de la pulpe/des peaux sont retenus dans le filtre.

Remarque
- Ne dépassez jamais le niveau maximum indiqué sur le filtre.
- N'utilisez jamais le filtre pour préparer des ingrédients chauds.

Conseil
- Faites tremper les graines de soja pendant 4 heures ou plus pour obtenir des résultats optimaux.

Hachoir (HR2166 uniquement) (fig. 4)

Vous pouvez utiliser le hachoir pour hacher des oignons, de la viande, des herbes, des légumes, des fruits, du chocolat, des fromages durs, de la nourriture pour bébé, des noix, etc.

Remarque
- N'utilisez pas le hachoir pour mixer des liquides. Pour cela, utilisez le blender.
- Ne dépassez jamais le niveau maximum indiqué sur le hachoir.
- Ne remplissez jamais le hachoir avec des ingrédients chauds.

Moulin (HR2163/HR2165/HR2166 uniquement) (fig. 5)

Vous pouvez utiliser le moulin pour moudre ou hacher ingrédients tels que des des grains de café, des grains de poivre, des graines de sésame, du riz, des grains de blé, de la noix de coco, des noix (écalées), des graines de soja séchées, des pois secs, du fromage, de la chapelure, etc.

Remarque
- Le moulin n'est pas approprié pour hacher des ingrédients durs tels que de la muscade ou des glaçons.
- N'utilisez pas le moulin pour des préparations liquides telles que les jus de fruits.
- Ne mixez pas plus d'ingrédients que la hauteur du bol du moulin.
- Ne remplissez jamais le moulin avec des ingrédients chauds.

Nettoyage (fig. 7)

Nettoyage aisé du bol mélangeur : suivez les étapes : 1 2 3 4.

Remarque : réglez le bouton de commande sur la position (**PULSE**) à plusieurs reprises.

Recette pour bébés

Ingrédients	Quantité	Vitesse	Temps
Pommes de terre cuites	200 g	MAX	25 s
Poulet cuit	200 g		
Haricots verts cuits	200 g		
Lait	360 ml		

Remarque
- Laissez toujours l'appareil refroidir après avoir préparé une portion.

Indonesia

Sebelum menggunakan alat pertama kali

Bersihkan dengan saksama bagian-bagian yang bersentuhan dengan makanan sebelum Anda menggunakan alat untuk pertama kali (lihat bab "Membersihkan").

Catatan
- Jangan melebihi takaran maksimum dan waktu pengolahan yang ditunjukkan dalam Gbr 6.
- Jangan mengoperasikan alat lebih dari 60 detik setiap kalinya mengolah muatan berat dan biarkan alat mendingin hingga sama dengan suhu ruangan untuk operasi berikutnya.

Blender (Gbr 2)

Blender dimaksudkan untuk:
- Memblender bahan cair seperti susu, saus, jus buah, sup, minuman campuran, shakes.
- Mencampur bahan makanan lembut seperti adonan kue penekuk atau mayones.
- Menghaluskan bahan makanan masak, misalnya untuk membuat makanan bayi.

Catatan
- Jangan mengisi tabung blender secara berlebihan melewati indikator ukuran maksimum (1,5 liter) agar isi tidak tumpah.

Tip
- Untuk mengolah bahan sebentar saja, putar kenop kontrol ke setelan pulsa (**PULSE**) beberapa kali.
- Jangan sekali-kali menggunakan setelan pulsa lebih lama dari beberapa detik setiap kalinya.

Filter (HR2165/HR2166 saja) (Gbr 3)

Anda dapat menggunakan filter untuk menghasilkan susu kedelai, jus buah segar, saus, atau koktil yang sangat halus. Biji/ampas/kulit akan tertahan di filter.

Catatan
- Jangan melebihi batas maksimum yang tertera pada filter.
- Jangan menggunakan filter untuk mengolah bahan makanan yang panas.

Tip
- Rendam kacang kedelai selama 4 jam atau lebih untuk mendapatkan hasil optimal.

Perajang (HR2166 saja) (Gbr 4)

Anda dapat menggunakan perajang ini untuk merajang bahan makanan seperti bawang bombai, daging, bumbu, sayuran, buah, cokelat, keju keras, makanan bayi dan biji-bijian.

Catatan
- Jangan menggunakan perajang untuk mencampur cairan. Gunakan blender untuk tujuan ini.
- Jangan melebihi batas maksimum yang tertera pada perajang.
- Jangan pernah mengisi perajang dengan bahan panas.

Gilingan (HR2163/HR2165/HR2166 saja) (Gbr 5)

Anda dapat menggunakan gilingan untuk menghaluskan dan merajang bahan seperti biji kopi, biji merica, biji wijen, beras, gandum, daging kelapa, kacang-kacangan (berkulit), kacang kedelai kering, kacang polong kering, keju, remah roti, dsb.

Catatan
- Gilingan tidak cocok untuk merajang bahan makanan yang sangat keras seperti biji pala dan es batu.
- Jangan menggunakan penggiling untuk mengolah cairan seperti jus buah.
- Jangan mengolah bahan lebih dari ketinggian tabung gilingan.
- Jangan pernah mengisi gilingan dengan bahan panas.

Membersihkan (Gbr 7)

Pembersihan tabung blender sangat mudah: Ikuti langkah: 1 2 3 4.

Catatan: Pastikan untuk memutar kenop kontrol ke setelan pulsa (**PULSE**) beberapa kali.

Resep makanan bayi

Bahan-bahan	Jumlah	Kecepatan	Waktu
Kentang matang	200 g	MAKS	25 detik
Ayam matang	200 g		
Buncis prancis matang	200 g		
Susu	360 ml		

Catatan
- Biarkan alat dingin dulu hingga ke suhu kamar setelah setiap takaran yang Anda olah.

한국어

처음 사용 전

제품을 처음 사용하기 전에 음식과 닿는 부품은 깨끗이 세척하십시오("청소"란 참조).

참고
- 그림 6에 표시된 최대 용량 및 작동 시간을 초과하지 마십시오.
- 많은 양의 재료를 넣은 경우 과부하가 발생하지 않도록 한 번에 60초 이상 작동하지 말고 실내 온도만큼 충분히 식힌 후 다시 사용하십시오.

블렌더(그림 2)

블렌더의 용도:
- 유제품, 소스, 과일 주스, 수프, 혼합 음료 및 쉐이크와 같은 액체의 블렌딩
- 팬케익 반죽 또는 마요네즈와 같은 부드러운 재료의 혼합
- 이유식과 같이 요리된 재료로 퓨레 만들기

참고
- 넘칠 수 있으니 블렌더 용기의 최대 수량 표시선(1.5리터)을 초과하여 재료를 넣지 마십시오.

팁
- 재료를 짧은 시간에 섞으려면 속도 조절기를 순간작동(**PULSE**) 설정으로 여러 번 돌리십시오.
- 한 번에 수 초 이상 순간작동 설정을 사용하지 마십시오.

필터(HR2165/HR2166 모델만 해당) (그림 3)

필터를 사용하면 매우 고운 혼합 두유, 신선한 과일 주스, 소스 또는 칵테일을 만들 수 있습니다. 씨앗/과육/껍질이 필터에 남습니다.

참고
- 필터의 최대 수량 표시선을 초과하지 마십시오.
- 필터로 뜨거운 재료를 거르지 마십시오.

팁
- 최상의 조리 결과를 얻으려면 콩을 4시간 이상 불리십시오.

다지기(HR2166 모델만 해당) (그림 4)

다지기를 사용하면 양파, 고기, 허브, 야채, 과일, 초콜릿, 단단한 치즈, 이유식 및 견과류와 같은 재료를 다질 수 있습니다.

참고
- 액체를 섞는 용도로 다지기를 사용하지 마십시오. 액체를 섞을 때는 블렌더를 사용하십시오.
- 다지기의 최대 수량 표시선을 초과하지 마십시오.
- 뜨거운 재료는 다지기에 넣지 마십시오.

분쇄기(HR2163/HR2165/HR2166 모델만 해당) (그림 5)

분쇄기를 사용하면 커피 원두, 통후추, 참깨, 쌀, 밀, 코코넛 과육, (껍질을 깐) 견과류, 말린 콩, 말린 완두콩, 치즈, 빵가루 등의 재료를 갈거나 빻을 수 있습니다.

참고
- 넛맥, 얼음과 같이 매우 딱딱한 재료는 이 분쇄기에 적합하지 않습니다.
- 과일 쥬스와 같은 액체를 만들 때는 분쇄기를 사용하지 마십시오.
- 분쇄기 용기 높이보다 더 많은 재료를 넣고 작동하지 마십시오.
- 뜨거운 재료는 분쇄기에 넣지 마십시오.

세척(그림 7)

블렌더 용기 간편 세척: 1, 2, 3, 4단계를 따르십시오.

참고: 순간작동 설정(**PULSE**)으로 속도 조절기를 몇 번 돌리십시오.

이유식 레시피

재료	용량	속도	시간
삶은 감자	200g	최대	25초
삶은 닭고기	200g		
삶은 강낭콩	200g		
우유	360ml		

참고
- 여러번 작동할 경우 매 사용 후에는 제품을 실내 온도와 비슷해질 때까지 식혀 주십시오.

Bahasa Melayu

Sebelum penggunaan pertama

Bersihkan secara menyeluruh bahagian yang bersentuhan dengan makanan sebelum anda menggunakan perkakas buat kali pertama (lihat bab "Membersihkan").

Catatan
- Jangan melebihi kuantiti maksimum dan masa pemprosesan yang dinyatakan dalam Rajah 6
- Jangan kendalikan perkakas melebihi 60 saat setiap kali anda memproses kandungan yang banyak dan biarkan perkakas menyejuk pada suhu bilik untuk operasi seterusnya.

Pengisar (Raj 2)

Pengisar dimaksudkan untuk:
- Membancuh cecair, cth. hasil tenusu, sos, jus buah, sup, bancuhan minuman, minuman kocak.
- Mencampur bahan-bahan lembut, contohnya adunan lempeng atau mayones.
- Memurikan bahan yang telah dimasak, contohnya, untuk menyediakan makanan bayi.

Catatan
- Nota: Jangan sekali-kali terlebih isi balang pengisar melebihi penunjuk paras maksimum (1.5 liter) untuk mengelakkan tumpahan.

Petua
- Untuk memproses bahan untuk masa yang singkat, putar tombol kawalan ke seting denyut (**PULSE**) beberapa kali.
- Jangan guna seting denyut lebih daripada beberapa saat pada sesuatu masa.

Penapis (HR2165/HR2166 sahaja) (Rajah 3)

Anda boleh menggunakan penapis untuk mendapatkan kisaran susu kacang soya, jus buah segar, sos atau koktel yang lebih halus. Biji/pulpa/kulit kekal di dalam penapis.

Catatan
- Jangan melebihi paras maksimum yang ditunjukkan pada penapis.
- Jangan gunakan penapis untuk memproses bahan yang panas.

Petua
- Rendam kacang soya selama 4 jam atau lebih untuk mendapatkan hasil yang optimum.

Pencincang (HR2166 sahaja) (Rajah 4)

Anda boleh menggunakan pencincang untuk mencincang bahan seperti bawang, daging, herba, sayur-sayuran, buah-buahan, coklat, keju yang keras, makanan bayi dan kacang.

Nota :
- Jangan gunakan pencincang untuk mencampurkan cecair. Gunakan pengisar untuk tujuan ini.
- Jangan melebihi tahap maksimum yang ditunjukkan pada pencincang.
- Jangan sekali-kali isikan pencincang dengan bahan yang panas.

Pengisar keringl (HR2163/HR2165/HR2166 sahaja) (Rajah 5)

Anda boleh menggunakan pengisar kering untuk mengisar dan mencincang bahan seperti biji kopi, lada biji, bijan, beras, gandum, isi kelapa, kacang (dibuang kulit), kacang soya kering, kacang pea kering, keju, serbuk roti dll.

Catatan
- Pengisar kering ini tidak sesuai digunakan untuk mencincang ramuan yang sangat keras seperti buah pala dan kiub ais.
- Jangan gunakan pengisar kering untuk memproses cecair seperti jus buah-buahan.
- Jangan proses bahan melebihi ketinggian balang pengisar kering.
- Jangan sekali-kali isikan pengisar kering dengan bahan yang panas.

Membersihkan (Raj 7)

Bersihkan balang pengisar dengan mudah: Ikuti langkah: 1 2 3 4.

Nota: Pastikan anda memutar tombol kawalan ke tetapan denyut (**PULSE**) beberapa kali.

Resipi makan bayi

Ramuan	Kuantiti	Kelajuan	Masa
Kentang yang telah dimasak	200 g	MAX	25 saat
Ayam yang telah dimasak	200 g		
Kacang buncis yang telah dimasak	200 g		
Susu	360 ml		

Catatan
- Sentiasa biarkan perkakas menyejuk ke suhu bilik selepas anda memproses setiap kelompok.

Português

Antes da primeira utilização

Limpe muito bem todas as peças que entrarem em contacto com os alimentos antes de utilizar o aparelho pela primeira vez (consulte o capítulo "Limpeza").

Nota
- Não exceda as quantidades nem os tempos de processamento máximos indicados na Fig. 6
- Não utilize o aparelho durante mais de 60 segundos de cada vez quando processar grandes quantidades de alimentos e deixe-o arrefecer até à temperatura ambiente antes da utilização seguinte.

Liquidificadora (Figura 2)

A liquidificadora destina-se a ser utilizada para:
- Misturar fluidos, como lacticínios, molhos, sumos de fruta, sopas, bebidas, batidos.
- Misturar ingredientes macios, como massa para panquecas ou maionese.
- Reduzir ingredientes cozidos a puré, para preparar comida para bebés, por exemplo.

Nota
- Nunca encha o copo misturador além da indicação de nível máximo (1,5 litros) para evitar derrames.

Dica:
- Para processar ingredientes durante breves segundos, rode o botão de controlo várias vezes para a regulação de pressão (**PULSE**).
- Nunca utilize a função 'pulse' durante mais do que alguns segundos de cada vez.

Filtro (apenas nos modelos HR2165/HR2166) (Fig. 3)

Pode utilizar o filtro para preparar leite de soja, sumos de fruta frescos, molhos ou cocktails liquidificados com resultados muito finos. Sementes/polpa/casca/peles são retidas no filtro.

Nota
- Não exceda o nível máximo indicado no filtro.
- Não utilize o filtro para preparar ingredientes quentes.

Dica:
- Demolhe os grãos de soja durante 4 horas ou mais para obter resultados perfeitos.

Picadora (apenas no modelo HR2166) (Fig. 4)

Pode utilizar a picadora para picar ingredientes como cebolas, carne, ervas, legumes, fruta, chocolate, queijo duro, comida para bebé e frutos secos.

Nota
- Não utilize a picadora para misturar líquidos. Utilize a liquidificadora para esta finalidade.
- Não exceda o nível máximo indicado na picadora.
- Nunca encha a picadora moinho com ingredientes quentes.

Moinho (apenas nos modelos HR2163/HR2165/HR2166) (Fig. 5)

Pode utilizar o moinho para moer e picar ingredientes como grãos de café, pimenta em grão, sementes de sésamo, arroz, trigo, polpa de coco, frutos secos (descascados), grãos de soja secos, ervilhas secas, queijo, pão para pão ralado, etc.

Nota
- O moinho não é adequado para picar ingredientes muito duros como noz moscada e cubos de gelo.
- Não use o moinho para preparar misturas líquidas como sumos de fruta.
- Não processe ingredientes acima da altura do copo do moinho.
- Nunca encha o moinho com ingredientes quentes.

Limpeza (Figura 7)

Limpeza fácil do copo da liquidificadora: siga os passos: 1 2 3 4.

Nota: assegure-se de que roda várias vezes o botão de controlo para a regulação de pressão (**PULSE**).

Receita de comida para bebé

Ingredientes	Quantidade	Velocidade	Hora
Batatas cozidas	200 g	MÁX	25 seg.
Frango cozido	200 g		
Vagens cozidas	200 g		
Leite	360 ml		

Nota
- Deixe sempre o aparelho arrefecer entre cada dose preparada.

ภาษาไทย

ก่อนใช้งานครั้งแรก

ควรทำความสะอาดอุปกรณ์ทุกชิ้นที่สัมผัสกับอาหารให้สะอาด ก่อนใช้งานเครื่องครั้งแรก (ดูได้จากบท "การทำความสะอาด")

หมายเหตุ
- ห้ามปั่นส่วนผสมในปริมาณมากกว่าที่กำหนด และใช้เวลาเกินกว่าที่ระบุไว้ในรูปที่ 6
- ห้ามใช้งานเครื่องนานเกิน 60 วินาทีต่อการใช้งานหนึ่งครั้ง และควรปล่อยให้เครื่องเย็นที่อุณหภูมิห้องก่อนเริ่มใช้งานต่อ

เครื่องปั่น (รูปที่ 2)

เครื่องปั่นใช้งานเพื่อ :
- ผสมของเหลวต่างๆ ให้เข้ากัน เช่น นม, ซอส, น้ำผลไม้, ซุป, เครื่องดื่มหรือเชค
- คลุกเคล้าส่วนผสมที่อ่อนนุ่มให้เข้ากัน เช่น แป้งทำแพนเค้ก หรือมายองเนส
- บดเคล้าส่วนผสมที่ปรุงสุกแล้ว เช่น อาหารสำหรับทารก

หมายเหตุ
- ห้ามใส่ส่วนผสมลงในโถเครื่องปั่นเกินกว่าระดับสูงสุดที่ระบุ (1.5 ลิตร) เพื่อหลีกเลี่ยงการหกเลอะเทอะ

เคล็ดลับ
- หากต้องการปั่นส่วนผสมเป็นเวลาสั้นๆ ให้หมุนปุ่มควบคุมการทำงานไปยังการตั้งค่าปั่นชั่วขณะ (**PULSE**) หลายๆ ครั้ง
- ห้ามใช้ Pulse นานกว่า 2-3 วินาทีต่อครั้ง

แผ่นกรอง (เฉพาะรุ่น HR2165/HR2166) (รูปที่ 3)

คุณสามารถใช้แผ่นกรองในการทำน้ำนมถั่วเหลืองปั่น น้ำผลไม้สด น้ำซอส หรือเครื่องดื่มค็อกเทลให้มีเนื้อเนียนละเอียดเป็นพิเศษได้ เมล็ด/กาก/เปลือกจะถูกเก็บไว้ในแผ่นกรอง

หมายเหตุ
- ห้ามใส่ส่วนผสมเกินกว่าขีดแสดงระดับสูงสุดที่กำหนดไว้ในแผ่นกรอง
- ห้ามใช้แผ่นกรองในการปั่นส่วนผสมที่มีความร้อน

เคล็ดลับ
- แช่ถั่วเหลืองในน้ำอย่างน้อย 4 ชั่วโมงเพื่อให้ผลลัพธ์ดีที่สุด

เครื่องบดสับ (เฉพาะรุ่น HR2166) (รูปที่ 4)

คุณสามารถใช้เครื่องบดสับในการบดสับส่วนผสมต่างๆ เช่น หัวหอม เนื้อสัตว์ สมุนไพร ผัก ผลไม้ ช็อคโกแลต เนยแข็ง อาหารสำหรับทารก และถั่วต่างๆ ได้

หมายเหตุ :
- ห้ามใช้เครื่องบดสับในการผสมของเหลว ควรใช้เครื่องบดสับเพื่อวัตถุประสงค์นี้เท่านั้น
- ห้ามใส่ส่วนผสมเกินกว่าขีดแสดงระดับสูงสุดที่แสดงไว้บนเครื่องบดสับ
- อย่าเติมส่วนผสมที่ร้อนลงในเครื่องสับ

โถบด (เฉพาะรุ่น HR2163/HR2165/HR2166) (รูปที่ 5)

คุณสามารถใช้โถบดในการบดหรือสับส่วนผสมต่างๆ เช่น เมล็ดกาแฟ, เม็ดพริกไทย, เม็ดงา, ข้าว, ข้าวสาลี, เนื้อมะพร้าว, ถั่ว (ทั้งเปลือก), ถั่วเหลือง, ถั่วเมล็ดเล็กอื่นๆ, ชีส, เศษขนมปัง ฯลฯ

หมายเหตุ
- โถบดไม่เหมาะที่จะใช้บดสับส่วนผสมที่แข็งมาก เช่น จันทน์เทศ และน้ำแข็งก้อน
- ห้ามใช้งานโถบดปั่นส่วนผสมที่เป็นของเหลว เช่น น้ำผลไม้ เป็นอันขาด
- ห้ามปั่นส่วนผสมเกินกว่าความสูงของโถบด
- อย่าเติมส่วนผสมที่ร้อนลงในโถบด

การทำความสะอาด (รูปที่ 7)

การทำความสะอาดโถปั่นอย่างง่าย: ให้ทำตามขั้นตอน: 1 2 3 4

หมายเหตุ: ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้หมุนปุ่มควบคุมไปยังการตั้งค่าปั่นชั่วขณะ (**PULSE**) สองถึงสามครั้ง

สูตรอาหารเด็ก

ส่วนผสม	ปริมาณ	ระดับความเร็ว	เวลา
มะเขือเทศปรุงสุก	200 กรัม	MAX	25 วินาที
เนื้อไก่ปรุงสุก	200 กรัม		
ถั่วแขกปรุงสุก	200 กรัม		
นม	360 มล.		

หมายเหตุ
- ในแต่ละครั้งที่ใช้งานเครื่องเสร็จ ควรปล่อยให้เครื่องเย็นลงในอุณหภูมิห้องเสมอ

Tiếng Việt

Trước khi sử dụng lần đầu

Rửa thật sạch các bộ phận tiếp xúc với thức ăn trước khi sử dụng thiết bị lần đầu (xem chương "Vệ sinh máy").

Ghi chú
- Không sử dụng vượt quá sô lượng tôi đa và thời gian xử lý được chỉ định trong Hình 6
- Không chạy máy quá 60 giây mỗi lần xay có nhiều nguyên liệu và để máy nguội xuống nhiệt độ trong phòng trước khi tiếp tục.

Máy xay (Hình 2)

Máy xay được dùng để:
- Trộn chất lỏng, ví dụ sản phẩm sữa, nước xốt, nước trái cây, xúp, các loại đồ uống thập cẩm.
- Trộn các nguyên liệu mềm, như bột làm bánh hay sốt ma-don-ne.
- Nghiền nhừ các thức ăn chín, ví dụ để làm thức ăn cho trẻ.

Ghi chú
- Không cho nguyên liệu vào bình máy xay vượt quá chỉ báo mức tối đa (1,5 lít) để tránh bị tràn.

Mẹo
- Để chế biến nguyên liệu thật nhanh, hãy xoay núm điều chỉnh sang cài đặt nhồi (**PULSE**) vài lần.
- Không sử dụng cài đặt nhồi quá vài giây mỗi lần.

Bộ lọc (chỉ có ở kiểu HR2165/HR2166) (Hình 3)

Bạn có thể sử dụng bộ lọc để có được sữa đậu nành, nước ép trái cây, nước xốt hoặc côc-tai mịn hơn. Hạt/bã ép/vỏ sẽ được giữ lại trong bộ lọc.

Ghi chú
- Không cho nguyên liệu vào vượt quá mức tối đa được nêu trên bộ lọc.
- Không sử dụng bộ lọc để chế biến nguyên liệu nóng.

Mẹo
- Ngâm đậu nành trên 4 tiếng đồng hồ để lọc mịn hơn.

Máy xay thịt (chỉ có ở kiểu HR2166) (Hình 4)

Bạn có thể sử dụng máy xay để cắt những nguyên liệu như hành, thịt, rau thơm, rau, trái cây, sô cô la, pho mát cứng, thức ăn cho bé và lạc.

Ghi chú
- Không sử dụng máy xay thịt để trộn chất lỏng. Chỉ sử dụng máy xay sinh tố cho mục đích này.
- Không cho nguyên liệu vào vượt quá mức tối đa được nêu trên máy xay.
- Không cho nguyên liệu nóng vào máy xay.

Côi nghiền (chỉ có ở kiểu HR2163/HR2165/HR2166) (Hình 5)

Bạn có thể sử dụng côi nghiền để nghiền và cắt các loại nguyên liệu như là hạt cà phê, hạt tiêu, hạt mè đen, gạo, lúa mì, cùi dừa, lạc (đã bóc vỏ), đậu tương khô, đậu Hà Lan khô, pho mát, bánh mì vụn, v.v.

Ghi chú
- Côi nghiền không thích hợp để cắt những nguyên liệu quá cứng như hạt nhục đậu khấu và đá viên.
- Không nên dùng côi nghiền để nghiền chất lỏng như nước trái cây.
- Không chế biến nguyên liệu vượt quá chiều cao của côi nghiền.
- Không cho nguyên liệu nóng vào côi nghiền.

Vệ sinh máy (Hình 7)

Làm sạch dễ dàng bình máy xay: Thực hiện theo các bước: 1 2 3 4.

Lưu ý: Đảm bảo xoay núm điều chỉnh đến cài đặt nhồi (**PULSE**) vài lần.

Công thức chế biến thức ăn cho bé

Nguyên liệu	Số lượng	Tốc độ	Thời gian
Khoai tây đã nấu	200 g	MAX (Tối đa)	25 giây
Gà đã nấu	200 g		
Đậu cô ve đã nấu	200 g		
Sữa	360 ml		

Ghi chú
- Luôn để máy nguội trở lại nhiệt độ phòng sau mỗi lần chế biến.

简体中文

首次使用之前

在初次使用产品之前，请彻底清洗与食品接触的部件（参见“清洁”一章）。

注意
- 不要超出图 6 中所示的最大份量和加工时间。
- 加工量较大时，产品的连续工作时间不应超过 60 秒，待其冷却至室温后再进行下一次工作。

搅拌机（图 2）

此搅拌机适用于:
- 混合液体，如奶制品、调料、果汁、汤、混合饮料、鸡尾酒等。
- 混合软质材料，如薄饼面糊或蛋黄酱。
- 搅拌煮熟的浓汤，如制作婴儿食品。

注意
- 切勿使原料超过搅拌杯的最大刻度（1.5 升），以防溢漏。

提示
- 要用极短的时间加工原料，请将控制旋钮转动到暂动设置 (**PULSE**) 数次。
- 每次使用暂动设置切勿超过几秒钟。

过滤网（仅限于 HR2165/HR2166）（图 3）

您可以使用过滤网制作超细的混合调味豆浆、新鲜果汁、酱汁或开胃小吃。 籽/果渣/果皮保留在过滤网中。

注意
- 不要超出过滤网上所标注的最大刻度。
- 请勿使用过滤网加工热的物料。

提示
- 将大豆浸泡 4 个小时或更长时间，以获得最佳效果。

切碎器（仅限于 HR2166）（图 4）

您可以使用切碎器切碎洋葱、肉、香料、蔬菜、水果、巧克力、干酪、婴儿食物和坚果等原料。

注意
- 请勿用切碎器混合液体。 应使用搅拌机。
- 不要超出切碎器上所标注的最大刻度。
- 切勿将热原料装入切碎器中。

碾磨器（仅限于 HR2163/HR2165/HR2166）（图 5）

您可以使用碾磨器碾磨和切削咖啡豆、花椒、芝麻、大米、小麦、椰子肉、坚果（去壳）、干大豆、干豌豆、干酪、面包屑等原料。

注意
- 碾磨器不适合粉碎非常坚硬的物料，如肉豆蔻和冰块。
- 不要用碾磨器加工液体，例如果汁。
- 请勿加工超过研磨杯高度的原料。
- 切勿将热原料装入碾磨器中。

清洁（图 7）

轻松清洁搅拌杯： 按照以下步骤操作：1 2 3 4。

注意： 确保将控制旋钮旋转至暂动设置 (**PULSE**) 几次。

婴儿食物食谱

原料	份量	速度	时间
煮熟的土豆	200 克	最大	25 秒
熟鸡肉	200 克		
煮熟的法国豆	200 克		
牛奶	360 毫升		

注意
- 每加工一批物料之后，应始终让产品冷却至室温。

繁體中文

第一次使用前

第一次使用本產品時，必須先徹底清潔會接觸到食物的部分 (參閱「清潔」單元)。

備註
- 請勿超過圖 6 中註明的最大用量與處理時間。
- 當要處理大量食材時，請勿讓本產品連續操作超過 60 秒，並請先讓它的溫度降至室溫再行操作。

果汁機 (圖 2)

果汁機的用途：
- 攪拌液體，例如乳製品、醬汁、果汁、湯、混合飲料、奶昔等。
- 攪拌軟質食材，例如煎餅糊或美乃滋。
- 攪爛煮熟的食材，例如製作嬰兒食品。

備註
- 請勿將果汁壺裝超過最高刻度標示 (1.5 公升) 以免溢出。

提示
- 如果要非常快速處理食材，請將控制旋鈕轉到瞬間開關 (**PULSE**) 數次。
- 瞬間開關一次不可使用超過數秒時間。

濾網 (僅限 HR2165/HR2166) (圖 3)

您可以使用濾網製作出質地極為綿密的豆漿、新鮮果汁或雞尾酒。 濾網會過濾掉種子/果渣/果皮。

備註
- 容量不得超過濾網上的最高刻度標示。
- 不可用本濾網處理熱的食材。

提示
- 將黃豆浸泡 4 小時以上以獲得最佳效果。

切碎機 (僅限 HR2166) (圖 4)

您可以使用切碎機來切碎洋蔥、肉類、香草植物、蔬菜、水果、巧克力、堅硬起司、嬰兒食品與堅果等食材。

備註：
- 請勿使用切碎機來混合液體。 如要混合液體請使用果汁機。
- 容量不得超過切碎機的最高刻度標示。
- 請勿在切碎機中裝入高溫食材。

研磨機 (僅限 HR2163/HR2165/HR2166) (圖 5)

您可以使用研磨機來研磨或切碎咖啡豆、胡椒粒、芝麻籽、米、小麥、椰肉、(去殼) 堅果、乾黃豆、乾豌豆、起司、麵包粉等食材。

備註
- 研磨機不適合用來切剁太硬的食材，例如肉豆蔻與冰塊。
- 請勿使用研磨機處理液態物質，如果汁。
- 處理的食材份量請勿超過研磨杯高度。
- 請勿在研磨機中裝入高溫食材。

清潔 (圖 7)

輕鬆清潔果汁壺：依照步驟 1 2 3 4 操作。

備註：務必將控制旋鈕轉到瞬間開關 (**PULSE**)數次。

嬰兒食品食譜

食材	用量	速度	時間
煮熟的馬鈴薯	200 公克	MAX	25 秒
煮熟的雞肉	200 公克		
煮熟的四季豆	200 公克		
牛奶	360 毫升		

備註
- 每次分批處理完後，務必讓本產品冷卻至室溫。

الإنجليزية

قبل الاستخدام للمرة الأولى

نظّف جيدًا الأجزاء التي تلامس الطعام قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى (راجع فصل "التنظيف").

ملاحظة
- لا تتجاوز الكميات وأوقات التحضير المبيّنة في الصورة رقم 6.
- لا تقم بتشغيل الجهاز لأكثر من 60 ثانية بدون انقطاع عند معالجة كميات كبيرة واتركه ليبرد حتى يبلغ درجة حرارة الغرفة ليصبح جاهزًا للاستخدام التالي.

الخلاط (الصورة رقم 2)

يُستخدم الخلاط من أجل:
- خلط السوائل، كمنتجات الألبان والصلصات وعصائر الفاكهة والحساء والمشروبات المخلوطة والحليب المخفوق.
- مزج المكونات الناعمة، كخلطة الفطائر أو المايونيز.
- هرس المكونات المطهوة، كإعداد طعام الأطفال.

ملاحظة
- لا تملأ دورق الخلاط بكمية تتجاوز مؤشر المستوى الأقصى (1,5 لتر) لتفادي الاندلاق.

تلميح
- لخلط المكونات لبرهة قصيرة جدًا، أدِر مقبض التحكم إلى الإعداد النبضي (**PULSE**) عدة مرات.
- لا تستخدم أبدًا الإعداد النبضي لأكثر من بضع ثوانٍ في المرة الواحدة.

الفلتر (HR2165/HR2166 فقط) (الصورة رقم 3)

يمكنك استخدام الفلتر للحصول على حليب الصويا أو عصير فاكهة طازج أو صلصة أو كوكتيل ممزوج بشكل ناعم جداً. يتم حفظ البذور واللب والقشرة في الفلتر.

ملاحظة
- لا تتجاوز مؤشر المستوى الأقصى المبيّن على الفلتر.
- لا تستخدم الفلتر لمعالجة المكونات الساخنة.

تلميح
- قم بنقع فول الصويا لمدة 4 ساعات للحصول على أفضل النتائج.

الفرامة (HR2166 فقط) (الصورة رقم 4)

يمكنك استخدام الفرامة لفرم المكونات كالبصل واللحم والأعشاب والخضار والفاكهة والشوكولاته والجبنة الصلبة وطعام الأطفال والمكسّرات.

ملاحظة
- ملاحظة: لا تستخدم الفرامة لمزج السوائل. استخدم الخلاط لهذه الغاية.
- لا تتجاوز مؤشر المستوى الأقصى المبيّن على الفرامة.
- لا تملأ الفرامة أبدًا بمكونات ساخنة.

المطحنة (HR2163/HR2165/HR2166 فقط) (الصورة رقم 5)

يمكنك استخدام المطحنة لطحن المكونات وفرمها كحبوب القهوة والفلفل وحبوب السمسم والأرز والقمح ولب جوز الهند والمكسّرات (مع القشور) وفول الصويا المجفف والبازلاء الجافة والجبنة وفتات الخبز الخ.

ملاحظة
- إن المطحنة ليست ملائمة لفرم المكونات الصلبة جداً كجوزة الطيب ومكعبات الثلج.
- لا تستخدم المطحنة لخلط السوائل مثل عصير الفواكه.
- لا تقم بمعالجة مكونات بكمية تتجاوز ارتفاع دورق المطحنة.
- لا تملأ المطحنة أبدًا بمكونات ساخنة.

التنظيف (الصورة رقم 7)

تنظيف سهل لدورق الخلاط: اتبع الخطوات: 4 3 2 1.

ملاحظة: تأكد من تدوير مقبض التحكم إلى الإعداد النبضي (**PULSE**) بضع مرات.

وصفة تحضير طعام للأطفال

المكونات	الكمية	السرعة	الوقت
بطاطا مطهية	200 غ	العدد الأقصى	25 ثانية
دجاج مطهي	200 غ		
لوبياء مطهية	200 غ		
حليب	360 مل		

ملاحظة
- دع دائماً الجهاز يبرد وصولاً إلى درجة حرارة الغرفة بعد خلط كل دفعة مكونات.

فارسی

قبل از اولین استفاده

قبل از اولین استفاده دستگاه، کلیه قطعاتی را که در تماس با غذا هستند کاملاً تمیز کنید (به بخش "تمیز کردن" مراجعه کنید).

توجه
- دفعات و زمان مجاز استفاده از دستگاه در شکل 6 مشخص شده است، از این مقادیر فراتر نروید.
- هنگام کارهای سنگین با دستگاه، هر بار اجازه دهید دستگاه بیشتر از 60 ثانیه خنک شود و به دمای اتاق برسد. سپس به استفاده ادامه دهید.

مخلوط کن (شکل 2)

با این مخلوط کن می توان کارهای زیر را انجام داد:
- مخلوط کردن مایعات مانند محصولات لبنی، سس ها، آبمیوه ها، سوپ ها، نوشیدنی های میکس شده و شیک ها.
- مخلوط کردن مواد نرم مانند مایه پنکیک یا مایونز.
- تهیه پوره از مواد پخته شده مانند غذای کودک.

توجه
- هرگز مخزن مخلوط کن را بیشتر از نشانگر سطح حداکثر (1.5 لیتر) پر نکنید تا هنگام کار، مواد بیرون نریزد.

نکته
- برای مخلوط کن مختصر مواد، چند بار پیچ کنترل را روی تنظیم (**PULSE**) قرار دهید.
- هرگز از تنظیم پالس برای بیشتر از چند ثانیه در هر بار استفاده نکنید.

فیلتر (فقط HR2165/HR2166) (شکل 3)

می توانید از فیلتر برای تهیه شیر سویا، آبمیوه های تازه، سس‌ها یا کوکتل ها استفاده کنید. دانه‌ها/پالپ/پوست در فیلتر نگهداشته می‌شوند.

توجه
- فیلتر را بیشتر از سطح حداکثر از مواد پر نکنید.
- از فیلتر برای مخلوط کردن مواد داغ استفاده نکنید.

نکته
- برای نتایج بهینه، سویا را 4 ساعت یا بیشتر خیس کنید.

خرد کن (فقط در HR2166) (شکل 4)

می توانید از خردکن برای خرد کردن موادی مثل پیاز، گوشت، ادویه جات، سبزیجات، میوه، شکلات، پنیر سفت، غذای کودک و خشکبار استفاده کنید.

توجه
- از خردکن برای میکس کردن مایعات استفاده نکنید. برای این کار از مخلوط کن استفاده کنید.
- خرد کن را بیشتر از سطح حداکثر از مواد پر نکنید.
- هرگز خرد کن را با مواد داغ پر نکنید.

آسیاب (فقط HR2163/HR2165/HR2166) (شکل 5)

می توانید از آسیاب برای آسیاب و خرد کردن موادی مانند دانه فلفل سیاه، کنجد، برنج، گندم، نارگیل، خشکبار (پوست گرفته شده)، دانه های قهوه، دانه های سویای خشک، نخود خشک، پنیر، نان خشک و غیره استفاده کنید.

توجه
- آسیاب برای خرد کردن مواد بسیار سخت مانند جوز و تکه های یخ مناسب نیست.
- از آسیاب برای مخلوط کردن مایعات مثل آبمیوه استفاده نکنید.
- مواد را بیشتر از ارتفاع مخزن آسیاب، آسیاب نکنید.
- هرگز آسیاب را با مواد داغ پر نکنید.

تمیز کردن (شکل 7)

تمیز کردن آسان مخزن مخلوط کن: مراحل زیر را انجام دهید: 1 2 3 4.

توجه: پیچ کنترل را چند بار روی تنظیم (**PULSE**) قرار دهید.

دستور غذای کودک

مواد	مقدار	سرعت	زمان
سیب زمینی پخته	200 گرم	حداکثر	25 ثانیه
مرغ پخته	200 گرم		
لوبیا سبز پخته	200 گرم		
شیر	360 میلی لیتر		

توجه
- همیشه بعد از هر بار کار با دستگاه، اجازه دهید به اندازه دمای اتاق خنک شود.

PHILIPS

产品	:	飞利浦搅拌机
型号	:	HR2162, HR2163, HR2165, HR2166
额定电压	:	220V～
额定频率	:	50Hz
额定输入功率	:	600 W
生产日期	:	请见产品本体
产地	:	中国广东惠州

珠海经济特区飞利浦家庭电器有限公司
中国珠海市三灶镇琴石工业区
全国顾客服务热线： 4008 800 008

本产品根据国标GB4706.1-2005, GB4706.30-2008制造